



RUM BIANCO SAINT - ETIENNE 50°

Questo rum bianco ha fatto la reputazione dei rum HSE. Viene distillato tutto l'anno e riconosciuto per la sua freschezza e tipicità. Porterà armonia e felicità ai cocktail. È tradizionalmente usato come un Ti-punch (con zucchero di canna e una scorza di lime) con o senza ghiaccio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo classico dei rum HSE presenta un naso intenso e schietto in cui note floreali e fruttate si mescolano ai sottili aromi del pepe bianco.

Ha una lunghezza sorprendente in bocca dove gli aromi del naso sono esaltati da note di canna a buona maturità.

AOC MARTINIQUE

50% vol. – CL. 100 cod. 30307



SINGLE CASK

EXTRA VIEUX SMALL CASK 2007

L'invecchiamento insolito in botti di rovere Limousin da 55 litri conferisce al rum millesimato "Small Cask" HSE un'eccezionale intensità e ricchezza aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso complesso ed elegante offre una preziosa legnosità che mescola aromi di frutta a polpa bianca, prugne e pan di zenzero. Al palato, fresco ed equilibrato, trasporta in un universo di sapori dove note di frutti, legni delicati e spezie rare si legano in una lunga e profonda armonia.

AOC MARTINIQUE

46% vol. - 50 cl. cod. 30343 con astuccio



RUM AMBRÉ

ÉLEVÉ SOUS BOIS

Invecchiato tra 12 e 18 mesi in botti di rovere francese: la morbidezza di questo rum delizierà gli amanti del Ti-punch e del cuba-libre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La sua morbidezza e lo stile elegante mettono in evidenza belle note aromatiche di uva passa, succo d'uva bianca, erba secca, pera arricchita da un tocco di legno di vaniglia.

AOC MARTINIQUE

42% vol. - cl.70 cod. 30319



RUM AMBRÉ

RHUM TRÈS VIEUX VSOP - RESERVE SPÉCIALE

Un lunghissimo invecchiamento in botti di rovere bianco americano conferisce a questo rum eccezionale un sapore creolo e una tavolozza aromatica speziata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso è ricco di note di frutta candita: albicocca, pesca, melone, poi ci sono le note di mandorle tostate, caramello, caffè e chiodi di garofano. La bocca è superba e conforta il naso: un attacco ampio e caldo allinea mirabilmente il palato. La sua morbidezza e viscosità accentuano ulteriormente la lunghezza della bocca di questa Riserva Speciale.

AOC MARTINIQUE

45% vol. - 70 cl. cod. 30327 con astuccio



RUM AMBRÉ

RHUM VIEUX AGRICOLE – V.O.

Un rum con sottili aromi di spezie, dovuti all'invecchiamento di oltre 3 anni in botti di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il naso e la bocca sono accattivanti e bilanciati: il pepe e una nota affumicata creano la "testa" dello spettro aromatico, quindi si presentano belle note di vaniglia e un retro gusto bourbon con sentori di ciliegia.

AOC MARTINIQUE

42% vol. - 70 cl. cod. 30323 con astuccio



Il bere consapevole

Catering per Pub e Ristorazione
Congelati e Surgelati di Qualità
Distributing Spine Birra-Vini-Bibite
Acque Minerali in Stile di Montagna
Selezione Vini Pugliesi e Regionali
Birre Theresianer e Peroni
Distillati nazionali ed esteri

Consulenza & Servizi



N. IT 018 - 20/1014517/01

COD.UNIVOCO
M5UXCR1



RUM AMBRÉ - EDIZIONE SPECIALE

RAGTIME

"Ragtime" è una cuvée notevole con note di vaniglia, legni delicati e aromi gourmet. Da una meticolosa selezione di rum agricoli per lo più invecchiati in botti di rovere americano da 200 litri, questo rum ti delizierà tanto nel Ti-punch che in altri cocktails.

* Ragtime è un genere musicale afroamericano, il precursore del jazz, nato negli Stati Uniti nel 1900.

AOC MARTINIQUE

40% vol. - 70 cl. cod. 30315



IDRO ALIMENTARI s.r.l. - Viale Aldo Moro, 48 - 70043 Monopoli (BA) Tel e fax 080 80 20 68 (8 linee) www.idroalimentari.com - info@idroalimentari.com
pec: idroalimentarisrl@pec.it - C.F. e P.IVA 04079020725 - Capitale Sociale Eur 10.329,14 - Iscrizione Tribunale di Bari 25532 - C.C.I.A.A n. 292250

AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001:2015 - CERTIFICATO Nr. AG/QMS453/17/S

N. IT 018 - 20/1014517/01



RUM AMBRÉ - EDIZIONE SPECIALE

FEDERICA MATTA

Maturato e invecchiato dai 12 ai 18 mesi in tini di rovere francese, questo rum biondo, delizierà gli amanti dei Ti-punch e dei cocktail. La sua morbidezza e il suo stile elegante esaltano le belle note gastronomiche di uva passa e pera, esaltate da sentori di vaniglia e canna da zucchero a buona maturità.

AOC MARTINIQUE

40% vol. - 70 cl. cod. 30317



RUM AMBRE - EDIZIONE SPECIALE

BLACK SHERIFF

Lo "sceriffo nero" afferma il suo carattere come rum invecchiato da 3 a 4 anni nelle botti americane Bourbon del Kentucky. La magia del tempo si svolge nelle cantine dell'Habitation Saint-Etienne in Martinica.

RUM DELLE INDIE OCCIDENTALI FRANCESI

40% vol. - 70 cl. cod. 30325



RUM AMBRÉ

RHUM VIEUX AGRICOLE – V.O.

Un rum con sottili aromi di spezie, dovuti all'invecchiamento di oltre 3 anni in botti di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il naso e la bocca sono accattivanti e bilanciati: il pepe e una nota affumicata creano la "testa" dello spettro aromatico, quindi si presentano belle note di vaniglia e un retro gusto bourbon con sentori di ciliegia.

AOC MARTINIQUE

42% vol. - 70 cl. cod. 30321

ERITAGE RÉSERVE



Invecchiato in botte di rovere
Americane con 3 tostature di
legno diverse.

45% alc. Vol - 70 cl.

Cod. 30605





SIGNATURE AMBRÉ
Invecchiato in botte di
ex-cognac, ex-bourbon e
botte di rovere americane per
24 mesi

45% alc. Vol - 70 cl.

Cod. 30607